



Immagini del prodotto	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>DELICA</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>BUTTERNUT</p> </div> </div>
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: ZUCCHE Varietà botanica: Cucurbita maxima, curcubita moschata Zona di Origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 8° C a + 16° C
Caratteristiche generali	Le zucche devono essere: <ul style="list-style-type: none"> ➤ D'aspetto fresco; ➤ Resistente, consistente; ➤ sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); ➤ pulite (privi di sostanze esterne visibili); ➤ priva di odore e/o sapore estranei. ➤ Presenza di piccolo; ➤ D'aspetto tipico della propria tipologia.
Etichettatura sull'imballo	Su ciascun imballo sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ul style="list-style-type: none"> ➤ denominazione del prodotto; ➤ categoria; ➤ provenienza di origine, inteso come zona di produzione o regione geografica o nazione di provenienza; ➤ categoria; ➤ indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione); ➤ lotto di produzione TMC (ove necessario).
Metodo di Coltivazione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione ➤ Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi. ➤ Non sono disponibili prodotti a lotta integrata o provenienti da agricoltura biologica.
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prugne/susine della stessa origine, calibro, varietà, qualità e colore.
Calibrazione	Non vi è un calibro ben definito; vengono ritenuti sufficienti i parametri delle caratteristiche generali.
Tolleranze	Calibrazione: per tutte le categorie il 10% in peso +/- di bulbi di calibro indicati sull'imballo; Qualitative: <ul style="list-style-type: none"> ➤ I°: fino ad un massimo del 10% in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria. ➤ II°: fino ad un massimo del 10% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria (sono esclusi i danneggiati dal gelo e dal sole), ma adatti al consumo. Cumulo: l'insieme delle tolleranze di qualità e calibro non può superare il 15%.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ I° categoria (di buona qualità) fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. Turgide e consistenti, di colore e forma tipica. E' ammessa qualche piccola screziatura nella buccia. ➤ II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima).
Modalità di confezionamento	Sfusa: posizionata in casse e bins.
OGM – Allergeni - Lattice	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.